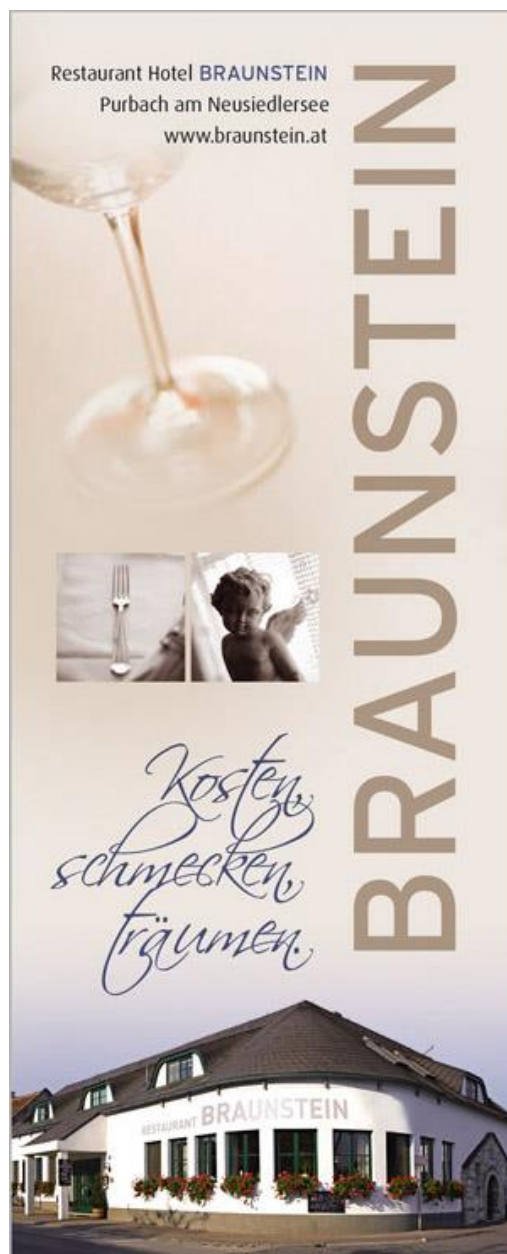


# CATERING



JA, WIR KOMMEN GERNE !

# Lieber Gast !

Wir danken für Ihr Interesse und möchten Ihnen auf den nächsten Seiten ein paar Ideen geben !

**Geburtstag, Sponson, Taufe, Firmung ...**  
ob eine Geburtstagsparty für 10 oder eine Jubiläumsfeier für 70 Gäste:  
wir garantieren Ihnen Ihr ganz persönliches Fest.

Anbei haben wir für Sie einige Vorschläge zusammengestellt, die Sie natürlich selbst kombinieren & variieren können.

Die Speisenauswahl und der Umfang eines Buffets sind abhängig von Gästeanzahl, Saison, Budget, Thema, ...  
Daher sind unsere Cateringpreise Richtwerte und unsere Speisenzusammenstellungen Anregungen (Ideen), mit denen wir Ihnen einen Überblick über unser umfangreiches Angebot geben wollen.  
(die Ihnen einen Überblick über unser Angebot geben sollen.)



## Stellen Sie ihr ganz persönliches Buffet zusammen und wählen Sie aus folgenden Angeboten:

### 3 Appetitanreger zu € 7,50 pro Person

Datteln im Speckmantel  
Dörrzwetschken im Speckmantel  
Schinkenkipferl  
Knoblauchstangerl  
Falaffel (vegan)  
Grammelschmalzaufstrich  
Aufstrich nach Wahl  
Oliven, Käse, Salami

### 3 Vorspeisen zu € 9,50 pro Person

Paradeiser mit Mozzarella und Pesto  
Rindfleischsülzchen mit Bohnen und Kernöl  
Räucherlachs mit Oberskren  
Frischkäseterrine mit Ruccola  
Vegan - Gegrilltes eingelegtes pannonisches Grillgemüse  
Waldorfsalat

### 3 Vorspeisen zu € 11,50 pro Person

Gebratene Garnelen mit Chiliöl  
Roastbeef Röllchen mit Waldorfsalat  
Beinschinken mit frischem Kren und Käferbohnen  
Cocktail von Flusskrebsschwänzen  
Marinierte Eierschwammerl  
Melone mit Rohschinken  
Vegan - Humus mit Tomatentartare



Jourgebäck pro Stück € 1,00  
Baquettstangen weiß oder Vollkorn € 0,70 p.P.

## **2 Suppen zu € 4,10 per Person**

Klare Rindsuppe mit  
Nudeln oder Frittaten oder Grießnockerl

Knoblauchcremesuppe

Tomatencremesuppe

## **2 Suppen zu € 4,50 per Person**

Klare Rindsuppe mit  
Leberknödel oder Milzschnitte

Zwiebelsuppe mit Käsebrotecken

Vegan - Süßkartoffel-Currysuppe

Vegan - Karotten-Orangensuppe mit roten Linsen

## **2 Suppen zu € 5,10 per Person**

Oxhoft-Consommé  
mit Einlage nach Wunsch

Spargelcremesuppe (auch vegan)

Eierschwammerlsuppe (auch vegan)

Wild-Consommé  
mit einer Einlage nach Wunsch

Wildcremesuppe

Hier sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt



### **3 Hauptspeisen zu € 12,50 pro Person**

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis

Grammelknödel mit Kraut

Fleischknödel mit Kraut

Gekochtes Schulterscherz mit Gemüse und Röstkartoffel

Schweinsbraten mit Kraut und Serviettenknödel

Surbraten mit Kraut und Knödel

Geselchtes mit Kraut und Knödel

Spinatgnocchi mit Schinkenrahm-Sauce

Topfenhaluschka

Krautfleckerl

Überbackene Schinkenfleckerl

Chili con (oder sin-vegan) carne

Käsespätzle mit Röstzwiebel

Spinatstrudel mit Ziegenkäse

Krautstrudel

Kartoffelgrammelstrudel

Schwammerlsauce mit Serviettenknödel

Vegan- Penne arrabiata

Vegan - Risotto mit Zitrone und Fenchel

Vegan - Lasagne mit Zucchini und Tomaten

Vegan - Linsen Kartoffeleintopf

Vegan - Geschmortes Gemüse mit Rosmarinkartoffel

### 3 Hauptspeisen zu € 16 pro Person

Wiener Schnitzel von der Pute mit Reis

Surschnitzel vom Schwein mit Reis

Schweinslendchen mit Pfeffersauce und Bratkartoffel

Schweinslungenbraten im Speckmantel auf Kartoffelpüree

Hühnercordon bleu mit Bratkartoffel

Bauernkotelette mit Bratkartoffel

Geschmorte Schweinsbackerl mit Polenta

Backhendl mit Reis

Spinatgnocchi mit Österkronsauce

Gefüllte Hühnerbrust auf Nudeln

Weinbeuschel mit Serviettenknödel

Gefüllte Kalbsbrust

Putenrahmgeschnetztes „Stroganoff“ mit Nockerl

Rindsgulasch mit Nockerl

Szegediner mit Salzkartoffel

Fischgulasch mit Nockerl

Vegan - Risotto mit Pilzen der Saison

Vegan - Nudeln mit Spargel oder Pilzen

Vegan - Lasagne mit Spargel oder Pilzen



### **3 Hauptspeisen zu € 21 per Person**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Reis

Zwiebelrostbraten von der Kalbin mit Bratkartoffel

Esterhazyrostbraten vom Esterhazy Bio Rind mit Nockerl

Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinsauce mit Polenta

Geschmorte Entenbrust mit Schalotten und Püree

Gegrillter Rinderrücken mit Folienkartoffel

Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Röstkartoffel  
dazu Semmelkren, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Gegrilltes Zanderfilet vom Neusiedlersee mit Knoblauchbutter  
dazu Weißweinrisotto

Gebackener Karpfen mit Petersilkartoffel

Saiblingfilet mit Beilage

Gegrillter Wels mit Beilage

**Im Herbst viele Wildgericht aus eigener Jagd**

**Auf Anfrage grillen wir für Sie live mit  
unserem Gasgriller,  
dazu stellen wir Ihnen einen Koch zur Seite**



### 3 Salate zu € 4,50 per Person

Blattsalate  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Gurkensalat  
Karotten  
Bohnen  
Mais  
Schwarzwurzel  
Tomaten  
RoteRüben



Folgende Marinaden stehen zur Auswahl:  
Joghurt Kräuter, Hausmarinade, Americandressing

### 2 Extra Beilagen zu € 3,50 p.P.

Petersilkartoffel  
Reis  
Risotto  
Bratkartoffel  
Folienkartoffel  
Rosmarinkartoffel  
Serviettenknödel  
Nockerl  
Polenta  
Bandnudeln  
Penne  
Kartoffelpüree  
Selleriepüree  
Gnocchi (weiß)  
Röstkartoffel mit Speck  
Gegrilltes Gemüse  
Englisches Gemüse  
Schnittlauchsauce, Sauce Tartare, Kräutertipp, usw.



## Klassisches Burgenländisches Buffet

Klare Rindsuppe  
mit Frittaten und Leberknödel  
&  
Knoblauchcremesuppe

\*\*

Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse, Röstkartoffel  
Semmelkren, Apfelkren und Schnittlauchsauce  
&  
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffeln  
&  
Schweinsbraten mit Reis  
&  
Gebackenes Gemüse mit Kräuterdip oder Backhendl

€ 22 p.P.

Inkl. Anlieferung, Abholung, Chafing dish (Reschaut), Teller,  
Besteck und Papierservietten

## Aperitif & Empfang

Sekt vom Grünen Veltliner aus dem Hause Braunstein 0,75 l

Frizzante vom Muskat Ottonell aus dem Hause Braunstein 0,75 l

Römerquelle Mineralwasser 0,75 l

Apfelsaft aus der Steiermark  
Bio Taubensaft aus dem Hause Braunsein

## **Weiß-, Nuss-, Knoblauch- oder Schwarzbrot- Schnitten :**

Beinschinken mit Kren 2,50/Stück

Vulkanland Rohschinken € 2,50/Stück

Roastbeef mit Rosa Pfeffer € 3,-/Stück

Verhackertes von der Lachsforelle € 3,-/Stück

Räucherforelle mit Oberskren € 3,-/Stück

Hirschschinken mit Preiselbeerobers € 4,-/Stück

Österreichischer Blauschimmelkäse mit Traube € 2,50/Stück

Grammelschmalzaufstrich €1,50/Stück

Aufstrich mit Kräutern der Saison € 1,50/Stück

Kürbiskernaufstrich €1,50/Stück

Liptauer € 1,50/Stück

## **Gefülltes Jourgebäck**

Semmerl \* Kornspitz \* Küribskernweckerl \* Wachauer Laberl

Beinschinken mit Essiggurkerl € 2,50/Stück

Wulkataler Rohschinken mit Hartkäse € 2,80/Stück

Bergbaron mit Rotem Pfeffer € 2,70/Stück

Brie mit Butter € 2,50/Stück

Hausgebeizte Lachsforelle mit Honig.Senf Sauce € 3,50/Stück



## Warme Schmankerln

Strudeltaschen mit gartenfrischem Gemüse € 2,50/Stück

Strudeltaschen mit Blattspinat und Ziegenkäse € 2,50/Stück

Strudeltaschen mit Kraut € 2,-/Stück

Strudeltaschen mit Bohnen € 2,-/Stück

Schinkenkipferl € 1,50/Stück

Frühlingsgemüseröllchen mit Soja Dip € 2,50/Stück

Hühner Spieß mit Chili Dip € 3,-/Stück

Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Erdäpfelsalat € 4,50/Stück

Hendlhaxen mit Erdäpfelvogersalat € 4,50/Stück

Kleines Weinbeuschel mit Serviettenknöderl € 4,50/Stück

Gebackten Lammkoteletts mit Erdäpfelsalat € 6,50/Stück

Fleischnäpfe mit warmen Tomatenwürfeln mit Basilikum € 3,-/Stück



## Couvert & Gedeck

Papierservietten

Besteck

Brotkörbe

Gläser

Kerzenständer

Aschenbecher

Menükarten

Buffetkarten

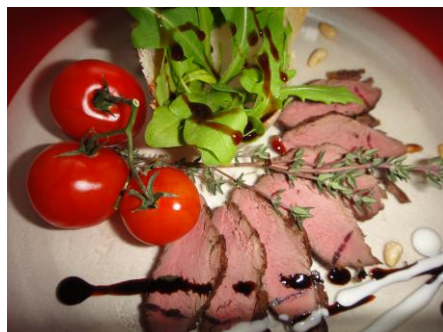
### Im Preis inkludiert !

(Wenn in unserem Haus vorhanden -  
wenn wir selbst anmieten müssen wird nach Menge verrechnet)

Stoffservietten € 1,- / p.P.

Tischwäsche € auf Anfrage / Stück

Geschultes Personal pro Stunde und Person € 45,--



Anlieferung und Abholung im Umkreis von 10 km inklusive

Ab 10 km (bis 25km) - einmalige Pauschale pro Catering € 60,--



## SÜSSES

Somlauer Nockerl

Mohr im Hemd mit warmer Schokoladen Sauce und Schlagobers

Topfenknödel mit Beerenröster

Esterhazy Schnitte

Burgenlandschnitte

Creemeschnitte

Frischer Obstsalat

Topfenstrudel

Apfelstrudel

Traubennussstrudel

Mohntorte mit Himbeersauce

Mousse au Chocolat

Joghurtnockerl mit Himbeeren

Topfencreme

€ 6,50 p.P.



Österreichische Käseauswahl € 9,50 p.P.

**Das ist nur eine Auswahl unseres umfangreichen Angebotes!**

**Gerne unterstützen und verwirklichen wir Ihre  
Vorstellungen und Ideen !**